KAYISILI CHEESE CAKE

Malzeme
6 adet kayısı
1 paket yulaflı veya kepekli bisküvi
100 g Sana yağı
3 yemek kaşığı bal
½ su bardağı iri çekilmiş fındık
1 paket portakallı jöle
1 paket toz krem şanti
1 su bardağı süt
1 paket Sana Kase peynirli sandviç sürme
½ adet limonun suyu ve kabuğunun rendesi
1 paket vanilya

Hazırlanışı
1. Bisküvisi için; 1 paket yulaflı bisküviyi mikserde un haline getirin. Un haline gelen bisküvileri, açılır kapanır kek kalıbana dökün.
2. Küçük bir tavada Sana yağını eritip, 3 yemek kaşığı balı içine karıştırdıktan sonra bir taşım pişirin.
3. Hazırladığınız sosu, kalıbın içindeki çekilmiş bisküvilerin üzerine döküp, iyice karıştırın.
4. Bisküvilerin üzerine iyice bastırıp, düzelttikten sonra, buzdolabında 1 saat bekletin.
5. Poratakallı jöleyi 1 su bardağı sıcak suda eritip karıştırın.
6. Derin bir kâse içinde 1 paket toz krem şantiyi, portakallı jöleyi, 1 su bardağı sütü, ½ limonun suyunu ve rendelenmiş kabuğunu ve 1 paket vanilyayı mikserle iyice çırpın. Daha sonra içine Sana Crème Bonjour peynirli sandviç sürme ilave edip, karıştırın.
7. En son içine doğranmış kayısıları karıştırıp, karışımı buzdolabında beklettiğiniz bisküvi katının üzerine döküp, buzdolabında en az 4 saat bekletin.(isterseniz buzlukta da bekletebilirsiniz.)
8. Donmuş Cheesecake in üzerine en son olarak dilimlenmiş kayısı koyup, soğuk olarak servis edin.

© lezzetler.com tarif no:29127 • adı:Kayısılı Cheese Cake • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:23.04.2024 - 15:32